



Cuisine LELLA

Gâteaux Sans Cuisson



95 DA
Seulement

Edition
La Plume

15 Recettes en photos
Faciles à Préparer

Cuisine
LELLA

Gâteaux
sans cuisson

Mme
LOUCIF Nawel



Sommaire

- نوفة بالكاوكاو - 2 - Nougat aux cacahuètes
مقروطات باللوز - 4 - Makroudat aux amandes et
و الشكلاطة - 5 - chocolat
كفتة - 6 - Kefta
برتقال بجوز الهند - 8 - Oranges à la noix de coco
قلوب بالشكلاطة - 10 - Cœurs au chocolat
صبيعات بالفستق - 12 - Les petits doigts aux pistaches
جلجلانية - 14 - Jeljlaniya





- 16 - Tarte aux fruits secs - طارطة بالفواكه الجافة
 18 - Gâteau aux noix - حلوى بالجوز
 20 - Cerises au chocolat - كرز بالشكلاطة
 22 - Truffes de vermicelle au chocolat - تروف بفتائل الشكلاطة
 24 - Bniwen au biscuit et aux cacahuètes - بنيون بالبسكوي والكاوكاو
 26 - Bouchées aux noix - لقيمات بالجوز
 28 - Nougata de chocolat - نوقة الشكلاطة
 30 - Carrés au fondant - مربعات بالفوندون





Nouga aux cacahuètes

نوقة بالكاوكاو

Ingrédients

- 1 verre et demi de miel
 - 1 verre de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
 - 1 verre de ktaïef
 - ½ verre de grains de sésame
- La décoration :**
- Chocolat fondu

Préparation

1. Dans une poêle, griller les ktaïefs et laisser à part.
2. Dans une casserole et sur feu doux, mettre le miel et laisser bouillir pendant 8 mn.
3. Mélanger les ktaïefs grillés, les cacahuètes et les grains de sésame puis ajouter le miel chauffé et bien mélanger.
4. Mettre le mélange dans un plateau et laisser refroidir.
5. Après refroidissement, découper en forme de rectangles puis décorer avec le chocolat fondu.

المقادير

- 1 كأس و نصف عسل
 - 1 كأس كاوكاو محمص ومرحي خشن
 - 1 كأس قطايف
 - ½ كأس جلجلان
- التزيين :**
- شكلاطة ذائبة

كيفية التحضير

1. في مقلاة ، حمري القطايف و اتركها على جنب.
2. في قدر صغيرة و على نار هادئة ، ضعي العسل و اتركه يغلي مدة 8 دقائق.
3. اخلطي القطايف المحمرة، الكاوكاو و الجلجلان ثم اضيفي العسل المسخن و اخلطي جيدا.
4. ضعي الخليط في صينية و اتركه يبرد.
5. بعد أن يبرد ، قطعيه على شكل مستطيلات ثم زينيها بالشكلاطة الذائبة.





Makroutat aux amandes et au chocolat

مقروطات باللوز و الشكلاطة

Ingrédients

- 1 verre et demi de farine grillée
- 1 verre d'amandes finement moulues
- 1 verre de lait en poudre
- 1 verre de sucre glace
- ½ verre de miel
- Beurre (environ 100 gr)
- Pour le glaçage au chocolat :
 - 125 gr de sucre glace
 - 1 C. à soupe de cacao
 - 10 gr de beurre
 - 50 gr de chocolat
 - 4 C. à soupe de lait
- La décoration :
 - Chocolat blanc

Préparation

1. Dans un récipient, mettre la farine, les amandes, le lait et le sucre glace, mélanger puis ramasser avec le miel et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Façonner un boudin puis découpez-le en forme de losanges, laisser reposer pendant 1 heure.
3. Préparer le glaçage au chocolat : dans un récipient placé au bain-marie, mettre le sucre, le cacao, le beurre et le lait, remuer jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ébullition.
4. Tremper les losanges dans le glaçage au chocolat, laisser sécher puis décorer avec des traits de chocolat blanc.

المقادير

- 1 كأس و نصف فرينة محمصّة
- 1 كأس لوز مرّحي رقيق
- 1 كأس حليب مسحوق
- 1 كأس سكر ناعم
- 1/2 كأس عسل
- زبدة (حوالي 100 غ)
- لطلاء الشكلاطة :
 - 125 غ سكر ناعم
 - 1 ملعقة كبيرة كاكاو
 - 10 غ زبدة
 - 50 غ شكلاطة
 - 4 ملاعق كبيرة حليب
- التزيين :
 - شكلاطة بيضاء

كيفية التحضير

1. في وعاء ، ضعي الفرينة، اللوز، الحليب والسكر الناعم، أخططي ثم اجمعي بالعسل و الزبدة حتى الحصول على عجينة طرية.
2. شكلي حبوبشا ثم قطعيه على شكل معينات، أتركها ترتاح مدة ساعة.
3. حضري طلاء الشكلاطة : في وعاء موضوع على حمام مائي، ضعي السكر، الكاكاو، الزبدة و الحليب، أخططي حتى تذوب الزبدة. أضيفي الشكلاطة و اخلطي حتى الغليان.
4. إغطسي المعينات في طلاء الشكلاطة، أتركها تجف ثم زينها بخطوط من الشكلاطة البيضاء.





Ingrédients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de pâte d'amandes (disponible au marché)
- 1 blanc d'œuf
- 4 C. à soupe d'eau de fleurs
- Vanille
- Colorant alimentaire vert et rose

Pour la farce :

- 2 mesures de biscuit moulu
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de Halwat El Turc
- Miel (selon le besoin)

المقادير

- 500 غ لوز مرحي رقيق
- 250 غ سكر ناعم
- 250 غ عجينة اللوز (متوفرة في السوق)
- 1 بياض بيضة
- 4 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- فانيليا
- ملون غذائي أخضر ووردي
- **للحشو :**
- 2 كيلات بسكوي مرحي
- 1 كيلة جوز
- 1 كيلة حلوة الترك
- عسل (حسب الحاجة)

Préparation

1. Dans une terrine, mettre les amandes moulues, le sucre glace, bien mélanger puis ajouter la pâte d'amandes, le blanc d'œuf et l'eau de fleurs, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte d'amandes et mettre dessus un boudin de farce.
4. Rouler la pâte d'amandes autour du boudin de farce sur un tour complet.
5. A l'aide d'un couteau, découper en forme de losanges.
6. Prendre une partie de pâte d'amandes, colorez-la, découper des feuilles et former des petites fleurs puis décorer les gâteaux.

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي اللوز المرحي، السكر الناعم، أخلطي جيداً ثم أضيفي عجينة اللوز، بياض البيضة و ماء الزهر، أخلطي جيداً حتى الحصول على عجينة ملساء.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل، أبسطي عجينة اللوز وضعي فوقها حربوشا من الحشو.
4. لفي عجينة اللوز حول الحشو بدورة كاملة.
5. بواسطة السكين، قطعي على شكل معينات.
6. خذي جزءاً من عجينة اللوز، لونيتها، قطعي وريقات و شكلي أزهاراً صغيرة ثم زيني الحلويات.





Oranges à la noix de coco

برتقال
بجوز الهند

Ingrédients

- 500 gr de noix de coco finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- 250 gr de fondant
- Arôme d'oranges
- Environ 1 ou 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- Colorant alimentaire rouge, vert, jaune
- Pour la farce :**
- 2 mesures de biscuit moulu
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de Halwat El Turc
- Miel (selon le besoin)
- La décoration :**
- Morceaux de chocolat

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger la noix de coco, le sucre glace et le fondant, ajouter l'eau de fleurs selon le besoin (1 ou 2 C. à soupe) jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter l'arôme d'oranges et colorer en orange (rouge + jaune). Façonner des boules de 30 gr.
2. Préparer la farce : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec le miel jusqu'à obtenir une farce molle et homogène.
3. Façonner des petites boules de farce, prendre une boule de pâte de noix de coco et fourrez-la avec une boule de farce.
4. Faire passer le dessus à la râpe (Skarfadj) pour obtenir un dessus ressemblant à une orange.
5. Façonner des petites feuilles en pâte de noix de coco verte, fixez-la avec du blanc d'œuf et un morceau de chocolat.

المقادير

- 500 غ جوز الهند مرحي رقيق
- 300 غ سكر ناعم
- 250 غ فوندون
- عطر البرتقال
- حوالي ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين ماء الزهر
- ملون غذائي أحمر، أخضر، أصفر
- للحشو :**
- 2 كيلات بسكوي مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة حلوة الترك
- عسل (حسب الحاجة)
- التزيين :**
- قطع من الشكلاطة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيداً جوز الهند، السكر الناعم و الفوندون، أضيفي ماء الزهر حسب الحاجة (ملعقة أو ملعقتين) حتى تتحصلي على عجينة ملساء. أضيفي عطر البرتقال و لوني باللون البرتقالي (أحمر + أصفر). شكلي كريات حجمها 30 غ.
2. حضري الحشو : في إناء، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم أجمعي بالعسل حتى تتحصلي على حشو طري و متجانس.
3. شكلي كريات صغيرة من الحشو، خذي كرية من عجينة جوز الهند و احشيتها بكرية من الحشو.
4. مرري سطحها في سكر فاج لتتحصلي على سطح يشبه حبة البرتقال.
5. شكلي وريقات من عجينة جوز الهند الخضراء، ثبتها ببياض البيض و قطعة من الشكلاطة.





Cœurs au chocolat

قلوب بالشكلاطة

Ingrédients

- 1 verre de biscuit moulu
- 100 gr de Hawat El Turc
- 1 C. à soupe de cacao
- 200 gr de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- 5 C. à soupe de miel
- 100 gr de beurre ramolli

La décoration :

- Glaçage au chocolat (voir page 4)
- Pistaches grossièrement moulues
- Noix grossièrement moulues

Préparation

1. Dans un récipient, mettre le biscuit, Halwat El Turc, le cacao et les cacahuètes, bien mélanger puis ajouter le beurre et ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Sur un plan de travail, abaisser la pâte. A l'aide d'un emporte-pièce, découper en forme de cœurs. Laisser reposer pendant 1 heure.
3. Préparer le glaçage au chocolat : (voir page 4).
4. Tremper les cœurs dans le chocolat puis décorer la moitié avec les pistaches ou les amandes.

المقادير

- 1 كأس بسكوي مرحي
- 100 غ حلوة الترك
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 200 غ كاوكاو محمص و مرحي خشن
- 5 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ زبدة طرية

التزيين :

- طلاء الشكلاطة (أنظر الصفحة 4)
- فستق مرحي خشن
- جوز مرحي خشن

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي البسكوي، حلوة الترك، الكاكاو و الكاوكاو، أخلطي جيدا ثم أضيفي الزبدة و أجمعي بالعسل حتى الحصول على عجينة طرية.
2. على طاولة عمل، أبسطي العجينة. بواسطة مول، قطعي على شكل قلوب. أتركها ترتاح مدة ساعة.
3. حضري طلاء الشكلاطة : (أنظر الصفحة 4).
4. إغطسي القلوب في الشكلاطة ثم زيني النصف بالفستق أو باللوز.





Les petits doigts aux pistaches

صبيعات بالفستق

Ingrédients

- 150 gr de biscuit moulu
- 80 gr de raisins secs
- 80 gr de noix
- 80 gr de noix de coco
- 1 boîte de lait concentré et sucré

La décoration :

- Pistaches grossièrement moulues
- Glaçage au chocolat (voir page 26)

Préparation

1. Couper les raisins secs en petits morceaux et concasser les noix à la main.
2. Dans un récipient, mettre le biscuit, les raisins secs, les noix et la noix de coco puis ramasser avec le lait concentré et sucré jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Façonner des petits bâtonnets en forme de petits doigts.
4. Préparer le glaçage au chocolat : (voir page 26).
5. Tremper les petits doigts dans le glaçage au chocolat puis enrober de pistaches moulues.

المقادير

- 150 غ بسكوي مرحي
- 80 غ عنب جاف (زبيب)
- 80 غ جوز
- 80 غ جوز الهند
- 1 علبة حليب مركز و محلى

التزيين :

- فستق مرحي خشن
- طلاء الشكلاطة (أنظر الصفحة 26)

كيفية التحضير

1. قطعي العنب الجاف إلى قطع صغيرة و كسري الجوز باليد .
2. في وعاء، ضعي البسكوي، العنب الجاف، الجوز و جوز الهند ثم اجمعي بالحليب المركز و المحلى حتى الحصول على خليط متجانس.
3. شكلي عصيات صغيرة على شكل صبيعات.
4. حضري طلاء الشكلاطة : (أنظر الصفحة 26).
5. إغطسي الصبيعات في طلاء الشكلاطة ثم مرريها في الفستق المرحي.





Ingrédients

- 3 verres de cacahuètes grillées et moulues
- 1 verre de grains de sésame grillés
- 1 C. à soupe de beurre ramolli
- ¾ verre de miel
- La décoration :**
- Cerises confites
- Grains de sésame
- Boules argentées

المقادير

- 3 كؤوس كاوكاو محمص و مرحي
- 1 كأس جلجلان محمص
- 1 ملعقة كبيرة زبدة طرية
- 3/4 كأس عسل
- التزيين :**
- كرز مصبر
- جلجلان محمص
- كريات فضية

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger les cacahuètes, les grains de sésame et le beurre puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Sur un plan de travail, abaisser la pâte puis découper des carrés à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Enrobez-les de grains de sésame, décorez-les avec des morceaux de cerises confites et avec des boules argentées.

كيفية التحضير

1. في وعاء ، أخلطي الكاوكاو ، الجلجلان و الزبدة ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على عجينة طرية.
2. على طاولة عمل ، أبسطي العجينة ثم قطعي مربعات بواسطة مول.
3. رمدتها في الجلجلان، زينها بقطع من الكرز المصبر و بكريات فضية.





Tarte aux fruits secs

طارطة بالفواكه الجافة

Ingrédients

- 200 gr de chocolat
- 150 gr de beurre
- 2 œufs
- 150 gr de fruits secs
(abricots, pruneaux,
pêches)
- 50 gr de noisettes concas-
sées
- 500 gr d'amandes effilées
- 140 gr de biscuit coupé en
petits morceaux

La décoration :

- Glaçage au chocolat (voir
page 4)
- 60 gr de chocolat blanc
- Amandes

Préparation

1. Dans un récipient placé au bain-marie, faire fondre le
chocolat et le beurre.
2. Retirer du feu, puis ajouter les œufs battus et les ingrédients
restants.
3. Dans un moule beurré, verser le mélange puis égalisez-le.
4. Préparer le glaçage au chocolat : (voir page 4).
5. Glacer le gâteau de chocolat puis mettre au réfrigérateur
pendant 6 heures.
6. Décorer avec le chocolat blanc et les amandes.

المقادير

- 200 غ شكلاطة
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- 150 غ فواكه جافة (شمش، برقوق،
خوخ)
- 50 غ بندق مكسر
- 500 غ لوز منسل
- 140 غ بسكوي مقطع إلى قطع صغيرة

التزيين :

- طلاء الشكلاطة (أنظر الصفحة 4)
- 60 غ شكلاطة بيضاء
- لوز

كيفية التحضير

1. في وعاء موضوع على حمام مائي، ذوبي الشكلاطة و الزبدة .
2. إنزعيه عن النار، ثم أضيفي البيض المخفوق و المقادير المتبقية.
3. في مول مدهون بالزبدة، أفرغي الخليط ثم سويه.
4. حضري طلاء الشكلاطة: (أنظر الصفحة 4).
5. إطلي الحلوى بطلاء الشكلاطة ثم ضعها في الثلاجة مدة 6 ساعات.
6. زينها بالشكلاطة البيضاء و اللوز.





Gâteau aux noix

حلوى بالجوز

Ingrédients

- 250 gr de biscuit moulu
- 150 gr de noix de coco
- 200 gr de noix moulues
- 3 C. à soupe de cacao
- 100 gr de chocolat râpé
- 80 gr de beurre ramolli
- 1 C. à soupe d'eau de fleurs
- 1 œuf

La décoration :

- Glaçage au chocolat (voir page 26)
- Noix de coco

Préparation

1. Dans un récipient, mettre le biscuit moulu, la noix de coco, les noix moulues et le cacao, bien mélanger.
2. Dans une casserole et sur feu doux, mettre le chocolat râpé, le beurre et l'eau de fleurs, remuer jusqu'à ce que le chocolat fonde. En dernier, ajouter l'œuf battu et bien mélanger.
3. Verser le mélange de chocolat sur le premier mélange.
4. Dans un plat tapissé de papier aluminium, mettre le mélange obtenu, bien égaliser puis mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
5. Préparer le glaçage au chocolat : (voir page 26).
6. Après sortie du réfrigérateur, étaler de glaçage au chocolat et décorer avec la noix de coco.
7. Découper en forme de petits carrés ou selon votre goût.

المقادير

- 250 غ بسكوي مرعي
- 150 غ جوز الهند
- 200 غ جوز مرعي
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 100 غ شكلاطة مبشورة
- 80 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 بيضة

التزيين :

- طلاء الشكلاطة (أنظر الصفحة 26)
- جوز الهند

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي البسكوي المرعي، جوز الهند، الجوز المرعي و الكاكاو، أخلطي جيداً.
2. في قدر صغيرة وعلى نار هادئة، ضعي الشكلاطة المبشورة، الزبدة و ماء الزهر، حركي حتى تذوب الشكلاطة. في الأخير، أضيفي البيضة المخفوقة و اخلطي جيداً.
3. أفرغي خليط الشكلاطة على الخليط الأول.
4. في صينية مفروشة بورق الألمنيوم، ضعي الخليط المتحصل عليه، سويه جيداً ثم ضعيه في الثلاجة مدة 30 دقيقة.
5. حضري طلاء الشكلاطة : (أنظر الصفحة 26).
6. بعد إخراجها من الثلاجة، إطلية بطلاء الشكلاطة و زينيه بجوز الهند.
7. قطعيه على شكل مربعات أو حسب ذوقك.





Cerises au chocolat

كرز بالشكلاطة

Ingrédients

- 250 gr de chocolat râpé
 - 200 gr d'amandes moulues
 - 1 C. à soupe de jus d'orange
 - 3 C. à soupe de sucre glace
 - Cerises confites
 - 1 Blanc d'œuf
- La décoration :**
- 1 C. à soupe de cacao
 - 2 C. à soupe de chocolat poudre

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger le chocolat, les amandes moulues, le jus d'orange et le sucre glace. Ajouter progressivement le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et molle. Mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
2. Façonner des boules, trouez-les puis mettre au milieu de chaque boule une cerise confite.
3. A l'aide d'un moule, donner une forme (voir photo) puis enrober dans le mélange (cacao+chocolat en poudre).

المقادير

- 250 غ شكلاطة مبشورة
- 200 غ لوز مرحي
- 1 ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- حبات كرز مصبر
- 1 بياض بيضة

التزيين :

- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعقتين كبيرتين مسحوق الشكلاطة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الشكلاطة، اللوز المرحي، عصير البرتقال و السكر الناعم. أضيفي بياض البيضة تدريجيا و اخلطي حتى الحصول على عجينة متماسكة و طرية. ضعها في الثلاجة مدة 30 دقيقة.
2. شكلي كريات، جوفها ثم ضعي وسط كل كرية حبة كرز مصبرة.
3. بواسطه مول، أعطها شكلا (أنظر الصورة) ثم رمدتها في خليط (كاكاو+ مسحوق الشكلاطة).





Truffes de vermicelle au chocolat

تروف
بفتائل الشكلاطة

Ingrédients

- 60 ml de crème fraîche
- 100 gr de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- 100 gr de biscuit moulu
- 30 gr de margarine
- 200 gr de chocolat râpé

La décoration :

- Vermicelle au chocolat

Préparation

1. Dans une casserole, mettre la margarine et la crème fraîche, laissez-les sur feu doux jusqu'à ce que la margarine fond. Ajouter le chocolat, le biscuit moulu et les cacahuètes puis bien mélanger.
2. Mettre le mélange au réfrigérateur pendant 30 mn, remuez-le de temps à autre.
3. Façonner des boules de la grosseur d'une noix puis enrober de vermicelle au chocolat.
4. Servir dans des caissettes.

المقادير

- 60 ملل كريمة طازجة
 - 100 غ كاوكاو محمص و مرحي خشن
 - 100 غ بسكوي مرحي
 - 30 غ مارغرين
 - 200 غ شكلاطة مبشورة
- التزيين :
- فتائل شكلاطة

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ضعي المارجرين و الكريمة الطازجة، أتركيهما على نار هادئة حتى تذوب المارجرين. أضيفي الشكلاطة، البسكوي المرحي و الكاوكاو ثم اخلطي جيداً.
2. ضعي الخليط في الثلاجة مدة 30 دقيقة، حركيه من حين لآخر.
3. شكلي كريات بحجم حبة الجوز ثم رمدوها في فتائل الشكلاطة.
4. قدميها في حاويات.





Bniwen au biscuit et aux cacahuètes

بنيون بالبسكوي و الكاوكاو

Ingrédients

- 350 gr de biscuit moulu
- 1 C. à soupe de cacao
- 70 gr de beurre ramolli
- 100 gr de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- 150 gr de chocolat fondu

La décoration :

- Glaçage au chocolat (voir page 4)
- 100 gr de cacahuètes grossièrement moulues

Préparation

1. Dans un récipient, mettre le biscuit, le cacao, le beurre, les cacahuètes et le chocolat, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Façonner des boules de la grosseur d'une noix.
3. Préparer le glaçage au chocolat : (voir page 4).
4. Tremper les gâteaux dans le glaçage au chocolat puis enrober de cacahuètes.

المقادير

- 350 غ بسكوي مرحي
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 70 غ زبدة طرية
- 100 غ كاوكاو محمص و مرحي خشن
- 150 غ شكلاطة نائبة

التزيين :

- طلاء الشكلاطة (أنظر الصفحة 4).
- 100 غ كاوكاو مرحي خشن

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي البسكوي، الكاكاو، الزبدة، الكاوكاو و الشكلاطة، أخلطي حتى الحصول على خليط متجانس.
2. شكلي كريات بحجم حبة الجوز.
3. حضري طلاء الشكلاطة : (أنظر الصفحة 4).
4. إغطسي الحلويات في طلاء الشكلاطة ثم رمديها في الكاوكاو.





Bouchées aux noix

لقيمات بالجوز

Ingrédients

- 200 gr de noix finement moulues
- 120 gr de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

Pour le glaçage au chocolat :

- 125 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de cacao
- 10 gr de beurre
- 50 gr de chocolat
- 4 C. à soupe de lait

La décoration :

- Cerneaux de noix

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger les noix et le sucre, ajouter le blanc d'œuf, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte molle. Couvrir et mettre dans le réfrigérateur pendant 20 mn.
2. Préparer le glaçage : dans un récipient placé au bain-marie, mettre le sucre, le cacao, le beurre et le lait, mélanger jusqu'à ce que le beurre fonde puis ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ébullition.
3. Façonner des boules de pâte de 20 gr puis abaissez-les légèrement avec la main.
4. Glacez-les avec le chocolat et décorez-les avec les cerneaux de noix.

المقادير

- 200 غ جوز مرحي رقيق
- 120 غ سكر ناعم
- 1 بياض بيضة
- **لطاء الشكلاطة :**
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 10 غ زبدة
- 50 غ شكلاطة
- 4 ملاعق كبيرة حليب

التزيين:

- أنصاف جوز

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الجوز و السكر، أضيفي بياض البيضة، أخلطي حتى الحصول على عجينة طرية. غطيها وضعيها في الثلاجة مدة 20 دقيقة.
2. حضري اللطاء : في وعاء موضوع على حمام مائي، ضعي السكر، الكاكاو، الزبدة و الحليب، أخلطي حتى تذوب الزبدة ثم أضيفي الشكلاطة و اخلطي حتى الغليان.
3. شكلي كريات من العجينة حجمها 20 غ ثم ابسطيها قليلا باليد.
4. إطلبيها بالشكلاطة وزينيها بأنصاف الجوز.





Nougat de chocolat

نوقة الشكلاطة

Ingrédients

- 300 gr de chocolat
- 160 gr de lait concentré et sucré
- 25 gr de beurre
- 2 C. à soupe de cacao
- 2 C. à soupe de jus d'orange
- Environ 6 abricots secs
- 4 pruneaux

La décoration :

- 35 gr de noisettes grillées
- 70 gr de noix grillées
- 30 gr d'amandes grillées

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger le lait, le beurre, le chocolat, le cacao et le jus d'orange, mettre sur feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde.
2. Couper les abricots et les pruneaux en petits dés et ajoutez-les au premier mélange.
3. Tapisser un moule à Cake (26 cm x 8 cm) de papier aluminium, puis verser le mélange et mettez-le au réfrigérateur pendant 4 heures.
4. Après refroidissement, découper en forme de petits carrés.

المقادير

- 300 غ شكلاطة
- 160 غ حليب مركز و محلى
- 25 غ زبدة
- 2 ملعقتين كبيرتين كاكاو
- 2 ملعقتين كبيرتين عصير برتقال
- حوالي 6 حبات مشمش جاف
- 4 حبات برقوق جاف

التزيين :

- 35 غ بندق محمص
- 70 غ جوز محمص
- 30 غ لوز محمص

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الحليب، الزبدة، الشكلاطة، الكاكاو و عصير البرتقال، ضعها على نار هادئة حتى تذوب الشكلاطة.
2. قطعي المشمش و البرقوق إلى قطع صغيرة و أضيفيهما إلى الخليط الأول.
3. أفرشي مول الكيك (26 سم × 8 سم) بورق الألمنيوم، ثم أفرغي الخليط وضعيه في الخلاجة مدة 4 ساعات.
4. بعد أن تبرد، قطعيها على شكل مربعات صغيرة.





Carrés au fondant

مربعات بالفوندون

Ingrédients

- 1 boîte de biscuit (petit beurre)
- Pour la crème :
- 3 verres de lait
- Vanille
- 4 C. à soupe de maïzena
- ½ verre de sucre cristallisé
- La décoration :
- Fondant
- Vermicelle coloré

المقادير

- 1 علبة بسكوي (بوتي بور) للكرامة :
- 3 كؤوس حليب فانيليا
- 4 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1/2 كأس سكر مسحوق
- التزيين :
- فوندون
- فتائل ملونة

Préparation

1. Préparer la crème : dans une casserole et sur feu doux, mettre le lait, la vanille, le sucre et la maïzena, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une crème.
2. Dans un plat rectangulaire, mettre une couche de biscuit et en dessus la moitié de la quantité de crème, puis disposer une autre couche de biscuit et en dessus la crème restante. En dernier, mettre une couche de biscuit, mettre au réfrigérateur.
3. Etaler de fondant puis découper en forme de petits rectangles.
4. Décorer chaque gâteau avec le vermicelle coloré.

كيفية التحضير

1. حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الحليب، الفانيليا، السكر و المايزينة، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على كريمة.
2. في صينية مستطيلة، ضعي طبقة من البسكوي و فوقها نصف كمية الكريمة، ثم ضعي طبقة أخرى من البسكوي و فوقها الكريمة المتبقية. في الأخير، ضعي طبقة من البسكوي، ضعيها في الثلاجة.
3. إطلبيها بالفوندون ثم قطعها على شكل مستطيلات صغيرة.
4. زيني كل حبة حلوى بالفتائل الملونة.

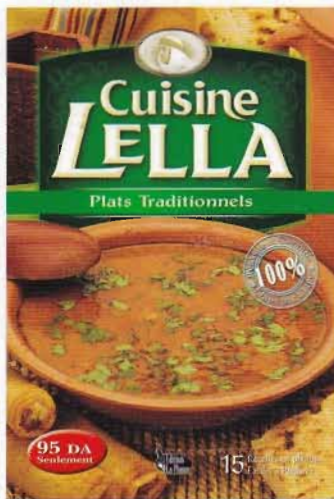
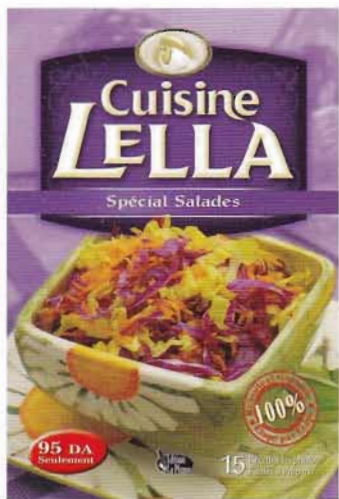
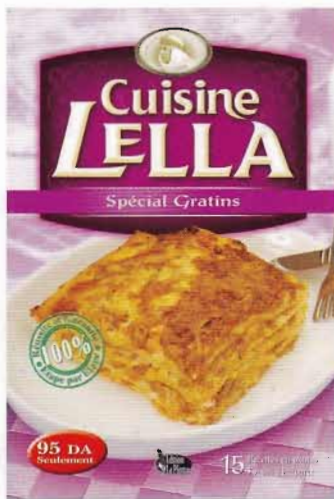
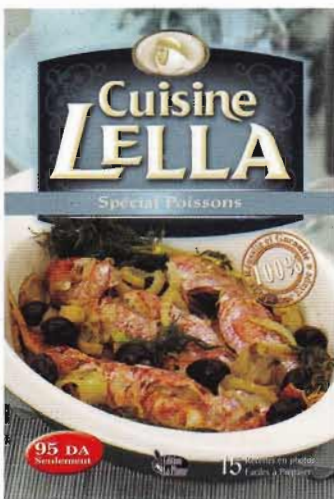
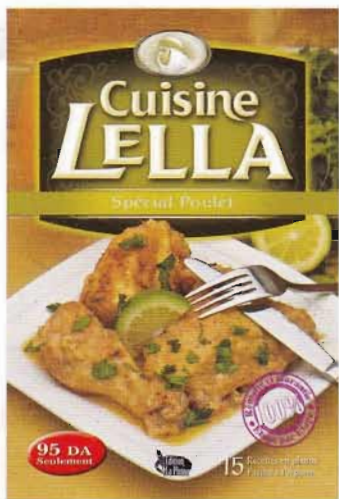




© Edition la plume, Alger,
Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction par tous procédés,
réservés pour tous pays.
Aucun des modèles contenus dans ce livre
ne peut être reproduit à des fins commerciales
sans l'autorisation de l'auteur

Edition la Plume

31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99



31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger.
Tél/Fax : 021 20 33 99 / 021 21 11 03

Dépôt légal : 2027-2008
ISBN : 978-9947-27-013-4





لا مطبخة

حلويات دون طهي



95 دج فقط

Edition
La Plume

وصفة مصورة
سهلة التحضير

15